MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Ripasso della Valpolicella classico superiore DOC "Piuma"

Name:	Ripasso della Valpolicella classico superiore DOC "Piuma"
Artikel Nr.:	1380
Hersteller:	Campagnola
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	60% Corvina, 35% Rondinella, 5% Molinara
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Tiefe rubinrote Farbe. In der Nase dominieren komplexe Aromen von reifen Früchten. Am Gaumen elegant mit reichhaltigen Aromen, dabei dennoch weich und rund mit zarten Tanninen.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen in der für das qualitativ hochwertige Lesegut bekannten Region Purano. Die Trauben werden auf traditionelle Weise handgelesen und dann 10 Tage auf den Schalen belassen. Nach der Gärung unter kontrollierten Temperaturen reift der Wein ein paar Monate, bis er im Februar des folgenden Jahres mit den Trestern des Amarones eine zweite Gährung erfährt, die ihm seine charakteristisch intensiven Geschmacksaromen verleihen. Insgesamt liegt der Wein 12 Monate in 50 hl großen slawonischen Eichenholzfässern.
Hersteller-information:	Die Kellerei wurde im Jahre 1886 von Carlo Campagnola gegründet. Heute wird die Kellerei in vierter Generation von der Kleinstadt Marano im Valgatara Tal aus geführt, dem Zentrum der Region Valpolicella classico. Luigi Campagnola is dabei persönlich für die Weiterentwicklung und Auswahl der besten Veroneser Weinberge zuständig. Er steht ständig in enger Verbindung mit den Weinbauern der besten Parzellen, um immer das beste Traubengut für seine Weine sicherzustellen.
Servier-empfehlung:	Passt hervorragend zu Risottos mit Pilzen, Bohnensuppe, Pasta oder anspruchsvollen Fleischgerichten. Serviertemperatur ca. 20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 5,5 g/l Säuregehalt: 5,6 g/l
Lagerfähigkeit:	4-5 Jahre

© 2024 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.